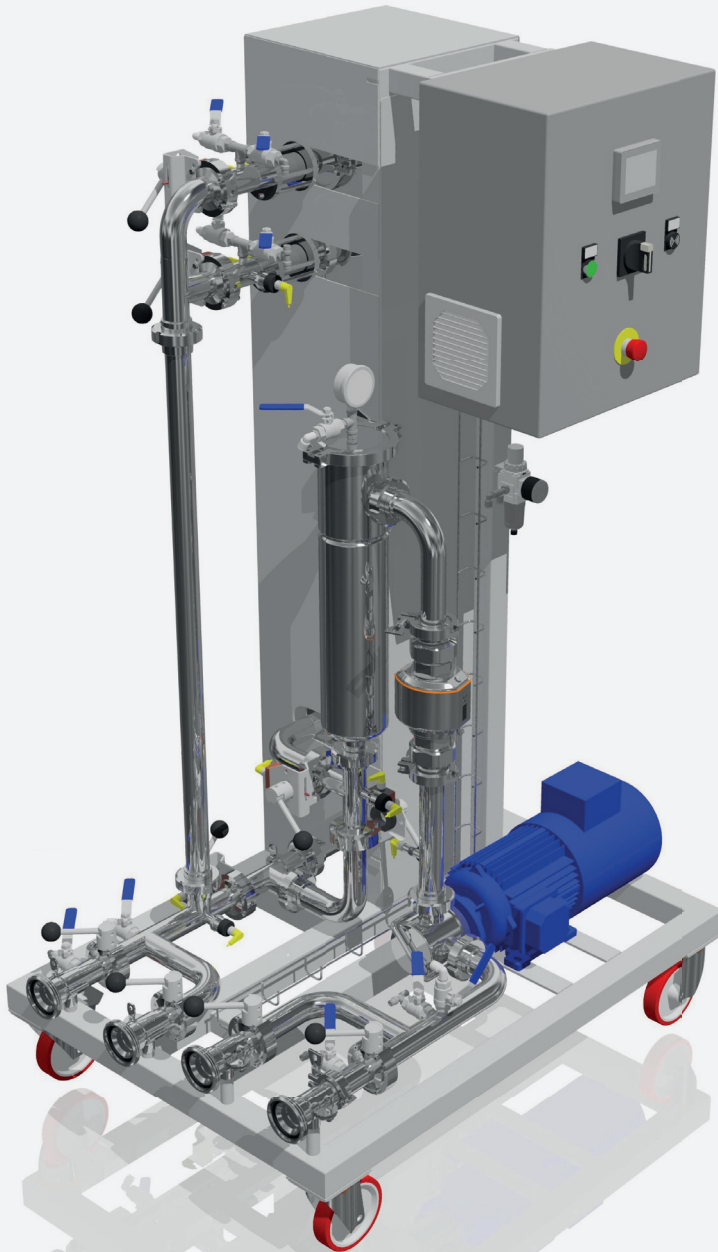


MASTERMIND[®] FILTRATION HYBRID

- ITA** Impianto automatico e semiautomatico di nuova generazione per la microfiltrazione ortogonale dei vini
- ENG** New-generation automatic and semi-automatic plant for orthogonal microfiltration of wines
- DEU** Automatische und halbautomatische Anlage der neuen Generation für die orthogonale Mikrofiltration der Weine
- FRA** Installation automatique et semi-automatique de nouvelle génération pour la microfiltration orthogonale des vins
- ESP** Equipo automático y semiautomático de nueva generación para la microfiltración ortogonal de vinos

100 cm x 167,5 cm

Misura
Size
Größe
Taille
Medidas



MASTERMIND® FILTRATION HYBRID

JUCLAS

MASTERMIND® FILTRATION HYBRID

Impianto automatico e semiautomatico di nuova generazione per la microfiltrazione ortogonale dei vini.

- + Filtrazione delicata
- + Rispetto del patrimonio colloidale ed aromatico
- + Lavaggio "smart" rapido e con impiego di minimi volumi d'acqua

DESCRIZIONE

Il sistema **Mastermind® Filtration Hybrid** è stato progettato con lo scopo di ottimizzare le fasi che precedono la stabilizzazione microbiologica dei vini, rispettandone al massimo l'integrità. Questa nuova tecnologia di filtrazione rappresenta un'evoluzione delle filtrazioni tangenziale ed ortogonale, avvalendosi delle migliori caratteristiche di entrambe le soluzioni, da qui nasce infatti il nome Hybrid.

Della filtrazione tangenziale conserva la grande versatilità, la possibilità di raggiungere un idoneo indice di filtrabilità in un solo passaggio e la facile rigenerazione dei moduli filtranti. Della filtrazione ortogonale conserva il massimo rispetto per i prodotti filtrati, con pressioni contenute e processi idraulici delicati e non stressanti per il vino.

La gestione dell'impianto da parte del personale di cantina si presenta facile ed intuitiva, limitata al collegamento delle linee esterne per il trasferimento del prodotto e al corretto posizionamento delle valvole di gestione del processo.

Il display touch-screen consente di impostare agilmente i parametri di filtrazione (portata, volumi, pressioni), avviare e sospendere la filtrazione e i lavaggi. Il software appositamente ideato, esegue un controllo continuo della strumentazione di bordo delle operazioni e dei parametri impostati.

PUNTI DI FORZA

- Controllo tramite display touch-screen.
- Sostituisce i filtri a farina e cartoni.
- Assenza di coadiuvanti di filtrazione.
- Ingresso/uscita acqua e vino dedicati.
- Tecnologia predisposta per accedere ai requisiti di industria 4.0.

AREE DI APPLICAZIONE

- Preparazione dei vini all'imbottigliamento.
- Ottenimento di indici di filtrazione nel rispetto dell'identità del vino.
- Preparazione vini base-spumante al tiraggio.
- Filtrazione su vini in pressione (frizzanti, spumanti).

ITA

JUCLAS

MASTERMIND® FILTRATION HYBRID

New-generation automatic and semi-automatic plant for orthogonal microfiltration of wines.

- + Delicate filtration
- + Respect for the colloidal and aromatic qualities
- + Quick 'smart' washing using minimum volumes of water

DESCRIPTION

The Mastermind® Filtration Hybrid system was designed with the aim of optimising the stages preceding the microbiological stabilisation of wines, while fully respecting the integrity. This new filtration technology represents an evolution of cross-flow and orthogonal filtration, utilising the best features of both solutions, hence the name Hybrid. From cross-flow filtration, it retains the great versatility, the possibility of achieving a suitable filterability index in a single pass, and the easy regeneration of the filter modules. From orthogonal filtration, it preserves the utmost respect for the filtered products, with low pressures and gentle, non-stressful hydraulic processes for the wine. Operation of the system by the cellar staff is easy and intuitive, limited to the connection of external lines for product transfer and the correct positioning of process control valves. The touch-screen display allows easy setting of filtration parameters (flow rate, volumes, pressures), starting and stopping filtration and washing. Specially designed software continuously monitors the on-board instrumentation of operations and set parameters.

STRENGTHS

- Control via touch-screen display.
- It replaces powder and paper filters.
- No filtration adjuvants.
- Water and dedicated wine inlet/outlet.
- Technology prepared to access Industry 4.0 requirements.

AREAS OF APPLICATION

- Wine preparation for bottling.
- Achievement of filtration indices while respecting the identity of the wine.
- Preparation of base wines at the draught.
- Filtration on pressurised wines (sparkling wines).

MASTERMIND® FILTRATION HYBRID

Automatische und halbautomatische Anlage der neuen Generation für die orthogonale Mikrofiltration der Weine.

- + Schonende Filtration.
- + Wahrung der kolloidalen und aromatischen Eigenschaften.
- + Schnelle „smarte“ Reinigung mit minimalen Wassermengen.

BESCHREIBUNG

Das Mastermind® Filtration Hybrid-System wurde mit dem Ziel entwickelt, die der mikrobiologischen Stabilisierung der Weine vorausgehenden Phasen zu optimieren und dabei die Integrität der Weine so weit wie möglich zu erhalten.

Diese neue Filtrationstechnologie stellt eine Weiterentwicklung der tangentialen und orthogonalen Filtration dar und nutzt die besten Eigenschaften beider Lösungen, daher der Name Hybrid.

Von der Tangentialflussfiltration behält er die große Vielseitigkeit bei, die Möglichkeit, in einem einzigen Durchgang einen geeigneten Filtrierbarkeitsindex zu erreichen, sowie die einfache Regenerierung der Filtermodule. Von der orthogonalen Filtration behält er den größtmöglichen Respekt für die gefilterten Produkte, mit niedrigem Druck und schonenden, für den Wein nicht belastenden hydraulischen Verfahren.

Das Management der Anlage durch das Weinkellerpersonal ist einfach und intuitiv und beschränkt sich auf den Anschluss der externen Anlagen für den Produkttransfer und die richtige Positionierung der Regelventile des Verfahrens. Das Touchscreen-Display ermöglicht die einfache Einstellung der Filtrationsparameter (Durchflussrate, Volumen, Druckwerte), das Starten und Stoppen der Filtration und die Reinigungen. Eine speziell entwickelte Software überwacht kontinuierlich die Instrumente des Geräts und die eingestellten Parameter.

STÄRKEN

- Steuerung über das Touchscreen-Display.
- Ersetzt Mehl- und Pappfilter.
- Keine Notwendigkeit von Filtrationshilfsstoffen.
- Separate Ein-/Auslässe für Wasser und Wein.
- Technologie vorbereitet auf die Industrie 4.0-Anforderungen.

ANWENDUNGSBEREICHE

- Zubereitung der Weine für die Abfüllung.
- Erzielung von Filtrationswerten unter Wahrung der Identität des Weins.
- Zubereitung von Sektgrundweinen am Fass.
- Filtration von unter Druck stehenden Weinen (Schaumweinen).

DEU

JUCLAS

MASTERMIND® FILTRATION HYBRID

Installation automatique et semi-automatique de nouvelle génération pour la microfiltration orthogonale des vins.

- + Filtration douce.
- + Respect du patrimoine colloïdal et aromatique.
- + Nettoyage intelligent, rapide et avec une utilisation minimale d'eau.

DESCRIPTION

Le système Mastermind® Filtration Hybrid a été conçu dans le but d'optimiser les phases précédant la stabilisation microbiologique des vins, tout en respectant au mieux leur intégrité. Cette nouvelle technologie de filtration représente une évolution des filtrations orthogonale et à flux croisés, utilisant les meilleures caractéristiques des deux solutions, d'où le nom Hybrid.

Elle conserve la grande polyvalence de la filtration à flux croisés, la possibilité d'atteindre un indice adéquat de filtrabilité en un seul passage et la régénération aisée des modules de filtration. De la filtration orthogonale, elle préserve le plus grand respect des produits filtrés, avec de faibles pressions et des processus hydrauliques doux et non stressants pour le vin. La gestion de l'installation par le personnel de la cave est facile et intuitive, se limitant à la connexion des lignes externes pour le transfert du produit et au positionnement correct des vannes de contrôle du processus. L'écran tactile permet de régler facilement les paramètres de filtration (débit, volumes, pressions), de démarrer et d'arrêter la filtration et les rinçages. Un logiciel spécialement conçu surveille en permanence l'instrumentation embarquée des et des paramètres définis.

ATOUTS

- Commande par écran tactile.
- Remplacement des filtres à farine et cartons.
- Absence d'adjuvants de filtration.
- Entrée et sortie réservées à l'eau et au vin.
- Technologie préparée pour accéder aux exigences de l'industrie 4.0.

DOMAINES D'APPLICATION

- Préparation des vins à la mise en bouteille.
- Obtention d'indices de filtration dans le respect de l'identité du vin.
- Préparation de vins de base pour la prise de mousse.
- Filtration sur les vins pressurisés (pétillants, mousseux).

FRA

JUCLAS

MASTERMIND® FILTRATION HYBRID

Equipo automático y semiautomático de nueva generación para la microfiltración ortogonal de vinos.

- + Filtración suave.
- + Respeto del patrimonio coloidal y aromático.
- + Lavado rápido "inteligente" y con el uso de volúmenes mínimos de agua.

DESCRIPCIÓN

El sistema Mastermind® Filtration Hybrid se diseñó con el objetivo de optimizar las etapas que preceden a la estabilización microbiológica de los vinos, respetando al máximo su integridad. Esta nueva tecnología de filtración representa una evolución de las filtraciones tangencial y ortogonal, utilizando las mejores características de ambas soluciones, de ahí el nombre de Hybrid.

De la filtración tangencial conserva la gran versatilidad, la posibilidad de alcanzar un índice de filtrabilidad adecuado en una sola pasada y la fácil regeneración de los módulos filtrantes. De la filtración ortogonal conserva el máximo respeto por los productos filtrados, con bajas presiones y procesos hidráulicos delicados y no estresantes para el vino.

El manejo de la planta por parte del personal de la bodega es fácil e intuitivo, limitándose a la conexión de las líneas externas para el trasvase del producto y a la correcta colocación de las válvulas de gestión del proceso.

La pantalla táctil permite ajustar fácilmente los parámetros de filtración (caudal, volúmenes, presiones), así como también iniciar e interrumpir la filtración y el lavado. Un software especialmente diseñado supervisa continuamente los instrumentos de a bordo, las operaciones y los parámetros establecidos.

PUNTOS FUERTES

- Control mediante pantalla táctil.
- Sustituye a los filtros de tierra y placas de celulosa.
- Ausencia de coadyuvantes de filtración.
- Entrada/salida diferenciada de agua y vino.
- Tecnología preparada para acceder a los requisitos de la Industria 4.0.

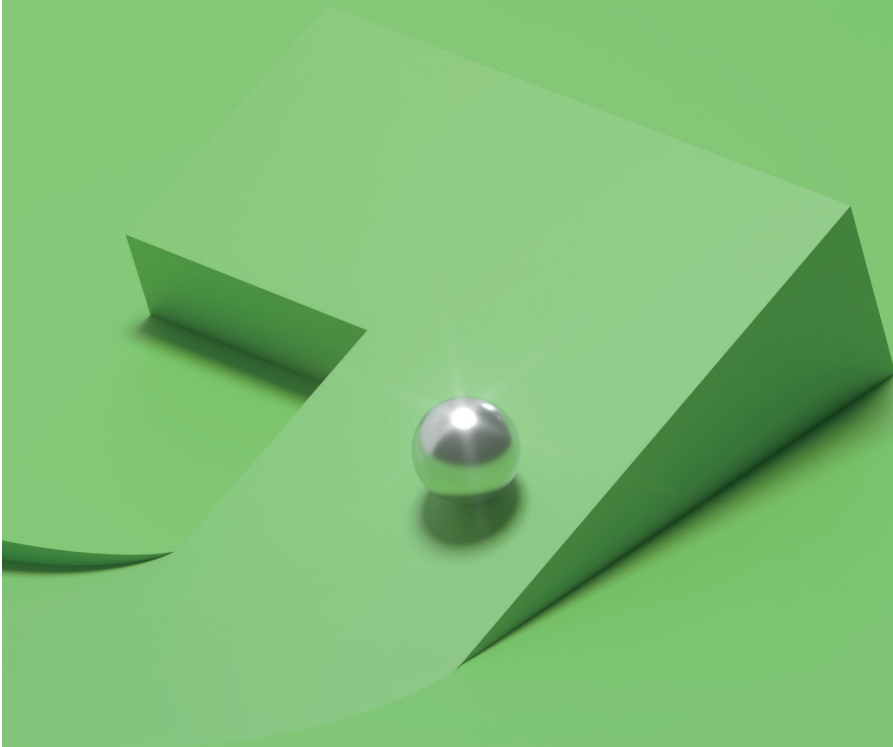
ÁMBITOS DE APLICACIÓN

- Preparación de los vinos para el embotellado.
- Obtención de índices de filtrabilidad respetando la identidad del vino.
- Preparación de vinos base espumosos para el tiraje.
- Filtración en vinos a presión (de aguja, espumosos).

ESP

JUCLAS

JUCLAS
Advanced beverage systems



JUCLAS S.r.l.
Via Mirandola, 49/A ZAI 37026
Settimo di Pescantina (VR) Italia

+39 045 6702595
info@juclas.it
juclas.it

